BAL KABAĞI BÖREĞİ (BARTIN)

https://www.kulturportali.gov.tr

1 kg yufka
1 kg bal kabağı
1 kase şeker
1 su bardağı sıvıyağ
Şerbeti İçin:
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su

Kabaklar rendelenir. Yağlanan yufkaların içine kabak döşenir ve şeker serpilir. kabak koyulan yufkalar rulo halinde sarılır. Bu şekilde hazırlanan yufkalar yağlanan tepsiye döşenir. Üzerine sıvı yağ sürülür. Fırında pişirilir. Hazırlanan şerbet ılındıktan sonra fırından çıkarılıp soğuyan tatlının üzerine dökülür.



© lezzetler.com tarif no:116046 • adı:Bal Kabağı Böreği (Bartın) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 15:52